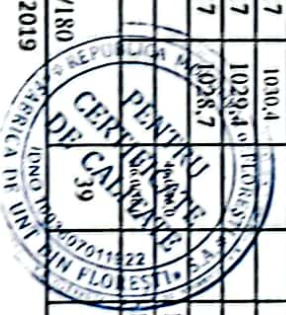




S.A. „Fabrica de unt din Florești” CERTIFICAT DE CALITATE 173

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambala ri, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.									
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11	HG 158 din 07.03.2019	25		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	31.07.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml/pel 11		25		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	31.07.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de con. st. 930/900ml/pel 11		25		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	31.07.23	7	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		25		4,0	76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	03.08.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticla 500g		25		4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	03.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		25		0	88							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	03.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930/900g		25		1,0	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	03.08.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930/900g		25		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	03.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pelic.sticla 450g/500g/930/900g		25		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	03.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		25		3,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	03.08.23	10	23 ³⁵
laurt pierse 1,5% sticla 500g					1,5							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
laurt multifruet 1,5% sticla 500g					1,5							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 500g		9			1,5	80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	07.08.23	14	23 ²⁵
laurt caise 1,5% sticla 500g					1,5							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
laurt clasic 1,5% st. 500g		12			1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	07.08.23	14	23 ²⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g	5			2,6	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	07.08.23	14	23 ²⁵	
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr	4			2,5	75				9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	07.08.23	14	23 ²⁵	
Smaântână 15,0% fer. 350g pulv/ 500g pel	25			15,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	31.07.23	7	23 ⁴⁵	
Smaântână 20,0% 250g. 350g. 500g pel	25			20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	31.07.23	7	23 ⁴⁵	
Smaântână 25,0% fermentată 350 g pah	25			25,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	31.07.23	7	23 ⁴⁵	
Smaântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	25			10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25.07.23	31.07.23	7	23 ⁴⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g /kg	25			2,0	190						neg.	0°C +4°C	00 ³⁵	25.07.23	29.07.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g	33			5,0	188						neg.	0°C +4°C	00 ³⁵	25.07.23	29.07.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	25			5,0	188						neg.	0°C +4°C	00 ³⁵	25.07.23	29.07.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	25			9,0	188						neg.	0°C +4°C	00 ³⁵	25.07.23	29.07.23	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	25			4,0	150					max 1	neg.	+2°C +6°C	00 ³⁵	25.07.23	29.07.23	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900				1,5	17	1010,4					I	neg.	(0,25)°C	16.01.2020.04.23	11.01.2020.04.24	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/0,900				2,5	17	1029,4					I	neg.	(0,25)°C	16.01.2020.04.23	11/20.03.24	365		
Lapte 3,2 steril II UHT				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C	20.01.2020.04.23	11/11.01.24	365		
Lapte cu obag lact. CILIDAR/ SULEICANI, Isernia				45								neg.	+2°C +6°C	29/30.04.23	29/10.23	180/90		
Isernia cu obag lact. MOZARIL/ ANULUCANI, Isernia				45/30								neg.	+2°C +6°C	01.05.23	01.10.23	180/90		
Isernia glauverata, vanilie,cucuta,piersic, visina, curmela, capsunite, nucel, ofina,cocos				26/18	134/180							neg.	+2°C +6°C	13.04.23	13.04.24	120		



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice în conformitate cu HG nr.1459 din 30.12.2016.H.G nr.520 din 22.06.2010
Legii nr.279 din 15.12.2017.Legii nr.221 din 16.03.2009
Data și ora eliberării certificatului 25.07.23

Responsabil: Laborant pe calitate

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI													
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt. Data ambalării, brânza eliberării, brânza ora. finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
28	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	17.06.23	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	24.07.23	60	21.09.23	
28	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	60	17.06.23			neg.	45				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	24.07.23	60	21.09.23	
15	Brânză maturată semitare „Rossiischii”, amb, kg	60	30.06.23			neg.	50				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	24.07.23	60	21.09.23	
2	Brânză cu cheag tare „Rossiischii”, kg, amb, Ucraina	60	18.05.23			neg.	45				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	24.07.23	60	21.09.23	
2	Brânză cu cheag tare „Ucrainischii”, amb, kg, Ucraina	60	21.05.23			neg.	50				caracter. brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	24.07.23	60	21.09.23	
2	Brânză cu cheag tare „Rossiischii”, 600г, amb, kg, Ucraina	60	04.05.23			neg.	50				caracter. brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	24.07.23	60	21.09.23	
2	Brânză maturată semitare "De Posehonie" amb, kg	60	16.06.23			neg.	45				caracter. P. brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	24.07.23	60	21.09.23	
2	Produs de brânză „Russkii” „Klasiceskii” amb, kg, Ucraina	60	31.05.23			neg.	50				caracter. P. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,-8°C	24.07.23	60	21.09.23	
3/2	Brânză topită 175 g „Delicioasă”					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	19/11.07.23	60	16.08.09.23	
3	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid					neg.	30	34			piciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,-4°C	18/07.29.05.23	90/60	15.09.27.07.23	
2	Unt „Sm.dulce 200 g					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.07.23	35/120	24.08.23	
4/3	Unt „Tărănesc” 200 g					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19/12.07.23	35/120	22/15.08.23	
4/3	Unt din smântina dulce 200g					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	19/07.07.23	35/120	22/10.08.23	
3	Amestec de grăsimi tarinabile "De Masă", 200 g					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	20/07.23	35/120	23.08/16.08.23	
2	Amestec de grăsimi tarinabile „Dorința” 200 g				SF	neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	19/07.23	35/120	16.08.23	
2	Unt „Tărănesc” 10kg				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.06.23	10/365	02.08.21/07.06.24		
1	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19/04.23	10/365	02.08.23/18.04.24		
1	Unt din smântina dulce 5.0kg/Ucraina			H.G 158	neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	6,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.04.23	10/365	02.08.23/11.04.24		

corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Holarine nr:158 din 07.03.2019

Brânza produsă în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018

Brânza produsă în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018

H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010
Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr 221 din 16.03.2009
Data și ora eliberării certificatului

25.07.23

Responsabil :

Laborant pe calitate



Brânza produsă în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018

Brânza produsă în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018

Brânza produsă în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018

Brânza produsă în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018

Brânza produsă în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018